
VORSPEISEN

Avocado-Lachscarpaccio

mit Zitronen-Creme fraiche

€ 15,80

Gänseleberterrine

mit Sauce Cumberland und Toastbrot

€ 15,80

vegan - Waldorfsalat

mit Sellerie, Nüssen und Äpfeln

€ 12,50

Tellersulz vom Weiderind

mit Wurzelgemüse und Ei

€ 14,80

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten € 5,90

mit Leberknödel € 5,90

Senfgurkensuppe

mit Grammelknödel € 8,80

oder

Vegan - mit Kapernbeeren-Paradeisertatar € 7,80

Gansleinmachsuppe

mit Bröselknödel und Gansklein

€ 7,80

**Für unser BIO Verpackungsmaterial
erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von €1,- zu verrechnen
- Der Umwelt zuliebe!**

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit gemischtem Salat
€ 17,80

Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit großem gemischtem Salat
€ 16,80

Gekochtes Schulterscherzl vom Weiderind
mit Röstli, Apfelkren und Schnittlauchsauce
€ 23,80

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Winterchicoree-Risotto und Petersiliencreme
€ 24,50

Feines vom Tullnerfelder Lamm
Da wir das gesamte Tier verarbeiten, ist das Angebot wechselnd
bitte nachfragen
€ variiert

Saltim bocca vom Hühnerfilet
(mit Vulcano-Rohschinken und Salbeiblatt umwickelt)
mit Spaghetti und Paradeisersauce
€ 19,80

Majoranfleisch vom Tullnerfelder Schwein
mit Butternockerl
€ 17,50

Cremiges Risotto
mit Winterchicoree und Grapefruit
Vegan möglich
€ 17,50

Fondue von unserer Fondue-Karte
Sonntags nur mit Vorbestellung

NACHSPEISEN

2-erlei Schokomousse im Glas

wahlweise mit frischen Früchten

oder

mit hausgemachten Rumtopf-Früchten

€ 8,90

Maronireis

mit Rumzwetschgen und Schlagobers

€ 9,90

Vegan - Bratapfel

mit Milchreis und Vanillesauce

gerne mit einer Kugel Nusseis + € 1,20

€ 8,50

Topfenknödel

mit hausgemachtem Röster

€ 9,20

Süßer Mokka

(kleine Süßigkeit mit Espresso)

€ 7,50

Käseteller

4 verschiedene Käsesorten mit hausgemachtem Gelee

€ 9,80

Semmel 1,80

Kornspitz 2,50

Zur Nachspeise

Spätlease

WG Kracher / Neusiedl ¹/₁₆ 3,80

**Zur Aufteilung von Tischrechnungen
dürfen wir Sie an die Schank bitten.**



Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen) € 38.- / pro Person

Das Klassische! Mit heißem Öl wird das Fleisch rasch gebraten und bleibt dadurch so saftig. Dazu servieren wir Ihnen sechs verschiedene hausgemachte Saucen, eingelegtes Gemüse und natürlich Weißbrot.

Fondue Chinoise (ab 2 Personen) € 38.- / pro Person

Das Bekömmliche! Sie bekommen einen Topf mit kräftiger Rindsuppe in der Sie die Filetstücke von Rind, Schwein und Huhn garen können. Danach bekommen Sie fein geschnittenes Wurzelwerk für die herrliche Suppe. Auch hier reichen wir Ihnen unsere hausgemachten Saucen, eingelegtes Gemüse und Weißbrot.

Fondue Vigneron (ab 2 Personen) € 39,80 / pro Person

Das etwas andere! In mit Kräutern mariniertem Zweigelt vom Weingut Wailand werden die Fleischstücke gegart.
Dazu die klassischen Saucen, Essiggemüse, Weißbrot und für danach feines Gemüsejulienne als Einlage zum Auslöffeln.

Fondue savoyarde € 30.- / pro Person

Das Schweizerische! Eine Mischung aus 3 Sorten Schweizer Käse, verfeinert mit einem Schuss Bonkas Kirsche.
Dazu reichen wir frisches Weißbrot, Erdäpfeln, Würstl und Essiggemüse.

Fondue au chocolat 11,80 / pro Person

Das Verführerische! Frische Früchte mit dunkler Schokolade zum Eintauchen.